

SkyLine PremiumS Yhdistelmäuuni SkyLine Premium S 10GN2/1, vasenkätinen ovi

KAPPALE # _____

MALLI # _____

NIMI # _____

SIS # _____

AIA # _____



229758 (ECOE102T3A3L)

 YHDISTELMÄUUNI SKYLINE
 PREMIUM S - 10 GN 2/1,
 P67 - VASENKÄTINEN OVI

Lyhyt spesifikaatio

Kapp. Nro.

SkyLine Premium S yhdistelmäuuni kosketusnäytöllä ja kolminkertaisella lämpötilalla varustetulla ovella. Uunissa on automaattiset valmistusprosessit, yhteensä 1000 ohjelmapaikkaa (16 vaiheisia) ja täysautomaattiset puhdistusohjelmat. 6-pisteinen lämpötila-anturi varmistaa parhaan tarkkuuden ja elintarvike turvallisuuden. OptiFlow-ilmankierronjärjestelmä ja suuntaa vaihtava puhallin takaavat lämmön tasaisen jakautumisen kammioon ja tarjoaa täydelliset jäähdytystulokset. Lambda-anturi turvaa uunikammion oikean kosteuspitoisuuden, mahdollistaen tasalaatuiset tulokset ja säästää veden- ja energiankulutuksessa. Uunissa on valmius SkyDuo yhteyteen SkyLine tehojäähdytyskaappien kanssa.

Ominaisuuudet

- Integroidun höyrykehittimen avulla kosteuden ja lämpötilan ohjaus tapahtuu tarkasti haluttujen asetusten mukaisesti.
- Todellinen kosteudenohjaus perustuen lambda-anturiin, joka tunnistaa automaattisesti ruuan määrän ja koon tasalaatuisen tuloksen saavuttamiseksi.
- OptiFlow-ilmankierronjärjestelmä takaa ilman tasaisen jakautumisen kammioon turvaten täydelliset jäähdytystulokset.
- 6-pisteinen lämpötila-anturi varmistaa parhaan tarkkuuden ja elintarvike turvallisuuden.
- Puhallimissa on 7 nopeutta 300-1500 RPM ja puhallin on suuntaa vaihtava parhaan tasaisuuden saavuttamiseksi. Puhallin pysähtyy alle 5 sekunnissa ovea avattaessa.
- Kiertoilmajakso (25-300 °C) sopii parhaiten alhaisen kosteuden kypsennykseen.
- Yhdistelmäpaisto (25-300 °C): yhdistää kiertoilman ja höyryn nopeuttaen paistoprosessia ja vähentäen painohävikkiä.
- SkyClean: automaattinen ja sisäänrakennettu itsepuhdistusjärjestelmä 4 automaattisella syklillä ja integroidulla höyrykehittimen kalkinpoistolla.
- Höyryjakso matalalla lämmöllä (25-99 °C) sopii parhaiten Sous-vide kypsennykseen, uudelleenkuumentamiseen ja herkkään kypsennykseen. Höyrysykli (100 °C): kala- ja äyriäisruoat ja vihannekset. Korkean lämpötilan höyry (101-130 °C).
- Optimoitu puhdistussykli, jonka kesto on vain 33 minuuttia, parantaa tehokkuutta ja vähentää seisokkiaikaa.
- Automaattitila sisältää 9 ruokaperhettä (liha, siipikarja, kala, vihannekset, pasta/riisi, kananmunat, suolaiset ja makeat leivonnaiset, leipä, jälkiruoat) yli 100 esiohjelmoidulla variaatiolla. Automaattisessa tunnistusvaiheessa uuni optimoi paistoprosessin siihen täytetyn ruuan koon, määrän ja tyyppin mukaisesti saavuttaen valitut paistotulokset. Paistoparametrien yhteenveto ja näyttö. Mahdollisuus personoida ja tallentaa jopa 70 variaatiota ruokaperheittäin.
- Jaksot:
 - Uudelleen kuumennus,
 - matalalämpökypsennys (painohävikin vähentämiseksi ja ruuan laadun parantamiseksi)
 - nostatusjakso
 - EcoDelta-kypsennys (kypsennys lämpötila-anturilla ylläpitäen esivalittua lämpötilaeroa ruuan ja paistokammion välillä)
 - Sous-vide kypsennys
 - staattinen yhdistelmäkypsennys (vastaa perinteisen uunin staattista paistamista)
 - pastan pastöinti
 - kuivaussyklit (sopivat parhaiten hedelmien, vihannesten, lihan, kala ja äyriäisruokien kuivaukseen)
 - Food Safe Control (valvoo automaattisesti kypsennysprosessin turvallisuutta HACCP-hygieniasstandardien mukaisesti), Patentoitu US6818865B2
 - kehittynyt Food Safe Control (ohjaa kypsennystä pastörintekijän avulla).
- Ohjelmotila: 1000 kypsennysohjelmaa voidaan tallentaa uunin muistiin käytön helpottamiseksi.

HYVÄKSYNTÄ:

Yhteen ohjelmaan voidaan tallentaa jopa 16 ohjelmavaihtetta. Ohjelmia voidaan ryhmitellä 16 eri luokkaan organisoinnin tehostamiseksi.

- MultiTimer-moniajastintoinnolla voidaan hallita jopa 60 eri kypsennysjaksoa samanaikaisesti, parantaen joustavuutta ja varmistaen erinomaiset tulokset. 200 MultiTimer-ohjelmaa voidaan tallentaa.
- Automaattinen kammion jäähdytys- ja esilämmitystoiminto
- Back-up tila vikadiagnostiikalla aktivoituu automaattisesti mahdollisen häiriön ilmentyessä ja näin vältetään käyttökatkoksia
- GreaseOut: integroitu rasvanpoisto- ja -keräyssarja (sarjan käyttämiseksi uuni on tilattava erikoiskoodilla).
- Electrolux Professional suosittelee käsitellyn veden käyttöä optimaalisten ruoanlaittosten takaamiseksi ja laitteen käyttöänsä pidentämiseksi. Tarkista paikallinen veden laatu valitaksesi sopivan vedensuodattimen.

Rakenne

- Integroitu ja automaattisesti kelautuva käsisuihku huuhtelun nopeuttamiseksi.
- 316L AISI -teräksestä valmistettu höyrykehittäjä suojaa korroosiolta.
- Ovessa kolminkertainen lämpölasi kahdella saranoidulla sisäpaneelilla puhdistamisen helpottamiseksi ja kaksinkertainen LED-valonauha.
- Saumaton ja hygieeninen sisäkammio, jonka kaikki kulmat on pyöristetty, helpottaen puhdistusta.
- Valmistettu AISI 304 ruostumattomasta teräksestä.
- Tärkeimpiin osiin pääsee käsiksi etukautta huollon helpottamiseksi.
- IPX5 suojausluokka

Käyttöliittymä ja tietojen hallinta

- Erittäin selkeä, korkearesoluutiainen kosketusnäyttö (käännetty yli 30 kielelle).
- Make-it-mine-toiminnolla voidaan personalisoida laitteen käyttökokemus tai esimerkiksi lukita käyttöliittymä.
- SkyHub toiminnolla käyttäjä voi ryhmitellä suosikkitoimintonsa yhdelle kotisivulle, josta ne ovat heti käytettävissä.
- MyPlanner-suunnittelutoiminto toimii työlisanassa jossa käyttäjä voi suunnitella päivän työt ja saada personoituja häilytyksiä kustakin tehtävästä.
- Automaattinen kulutuksen visualisointi syklin päättyessä.
- USB portti HACCP-tietojen lataamiseen sekä kypsennysohjelmien ja asetusten jakamiseen. USB porttiin voidaan myös liittää Sous-vide kypsennysmittari (lisävaruste).
- Liitettävyyden reaaliaikaiseen etäkäyttöön, helppoon HACCP-hallintaan, kulutuksen seurantaan ja energianhallintaan (vaatii lisävarusteen).
- SkyDuo-toiminnolla uuni ja tehojäähdytyslaite yhdistetään toisiinsa ja ne viestivät keskenään opastaen käyttäjää kypsennys- ja jäähdytysprosessissa optimoiden ajan käyttöä ja tehokkuutta (SkyDuo-sarja on saatavana lisävarusteena).
- Koulutusta ja tukimateriaaleja saatavilla helposti skannaamalla QR-koodi millä tahansa mobiililaitteella.
- Kypsennysohjelmiin on mahdollista ladata omat kuvakkeet.

Vastuullisuus

- Siiven muotoinen kahva ergonomisella muotoilulla ja mahdollisuus oven avaamiseen käyttämättä käsiä (EPO-rekisteröity muotoilu).
- Energy Star 2.0 -sertifioitu tuote.
- Pienennetyn tehon toiminto hitaiden kypsennysjaksojen

mukauttamiseksi.

- Ulkopakkaus on valmistettu 70 % kierrätysmateriaaleista ja FSC*-sertifioidusta paperista, ja se on painettu ympäristöystävällisellä, vesipohjaisella musteella kestävän kehityksen ja ympäristövastuun tukemiseksi. (*Forest Stewardship Council on maailman johtava kestävän metsänhoidon järjestö).
 - Kolminkertainen lasiovi minimoi energiankulutuksesi.*
- *Noin -10 % tyhjäkäynnillä tapahtuvasta energiankulutuksesta ASTM-standardin F2861-20 mukaisesti tehdyn testin perusteella
- Plan-n-Save-toiminnolla organisoidaan valittujen ohjelmien järjestystä optimoiden työtä keittiössä ajan säästämisen ja energiatehokkuuden kannalta.
 - Zero Waste tarjoaa hyödyllisiä vinkkejä ruokahävikin minimoimiseen.
- Zero Waste on automaattisten reseptien kirjasto, jonka tavoitteena on:
- hyödyntää lähellä viimeistä käyttöpäivää olevia ruoka-aineita (esim. maito ja jogurtti)
 - luoda maukkaita ruokia ylikypsistä hedelmistä ja vihanneksista (jota ei yleensä pidetä sopivana myyntiin)
 - edistää tyyppillisesti pois heitettyjen elintarvikkeiden käyttöä (esim. porkkanankuoret)
 - Säästä energiaa, vettä, pesu- ja huuhteluaineita SkyCleanin vihreillä toiminnoilla.
 - C22- ja C25-pesuaineet on valmistettu ilman fosfaatteja ja fosforia (C25 on myös maleiinihappovapaa), mikä tekee niistä turvallisia sekä ympäristölle että ihmisten terveydelle.

Lisävarusteet

- | | | |
|--|------------|--------------------------|
| • Osmoottinen puhdistussuodatin | PNC 864388 | ☐ |
| • Vedenpehmentäjä kasetilla, STEAM 1200 W | PNC 920003 | ☐ |
| • Vedensuodatin patruunat virtausmittarilla - kohtalainen höyrykäyttö | PNC 920005 | ☐ |
| • Uunin jalustan pyöräsarja 6&10 GN 1/1 ja GN 2/1 | PNC 922003 | ☐ |
| • 2 kpl GN 1/1 RST ritiloita | PNC 922017 | ☐ |
| • Kananpaistoteline GN 1/1, 2 kpl (8 kanaa per teline) | PNC 922036 | ☐ |
| • Rst ritilä uunille GN 1/1 | PNC 922062 | ☐ |
| • Rst ritilä uunille GN 2/1 | PNC 922076 | ☐ |
| • Huuhtelusuihku uunin sivulle | PNC 922171 | ☐ |
| • GN 2/1 RST ritilä, 2 kpl | PNC 922175 | ☐ |
| • Pinnoitettu patonkipelti 5 patongille, rei'itetty (400x600x38 mm) | PNC 922189 | ☐ |
| • Leivinpelti 4 reunaa, rei'itetty alumiini (400x600x20 mm) | PNC 922190 | ☐ |
| • Leivinpelti 4 reunaa, alumiini (400x600x20 mm) | PNC 922191 | ☐ |
| • Paistokori uuniin, 2 kpl | PNC 922239 | ☐ |
| • RST ritilä, 400x600 mm | PNC 922264 | ☐ |
| • Kaksoisavaus uunin oveen | PNC 922265 | ☐ |
| • Kananpaistoteline GN 1/1, (8 kanaa per teline) | PNC 922266 | ☐ |
| • Sous-vide paistomittari | PNC 922281 | ☐ |
| • Varrassarja, sisältäen telineen ja 6 lyhyttä varrasta, GN 2/1 uuniin | PNC 922325 | ☐ |
| • Varrasteline | PNC 922326 | ☐ |
| • 6 lyhyttä varrasta | PNC 922328 | ☐ |
| • Monitoimikoukku | PNC 922348 | ☐ |

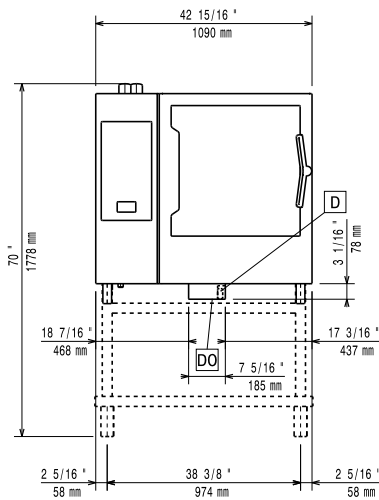
SkyLine PremiumS
 Yhdistelmäuuni SkyLine Premium S 10GN2/1, vasenkätinen ovi

Yritys varaa oikeuden muuttaa tuotetietoja ilman erillistä ilmoitusta.
 Informaatio oikea tulostusajankohtana

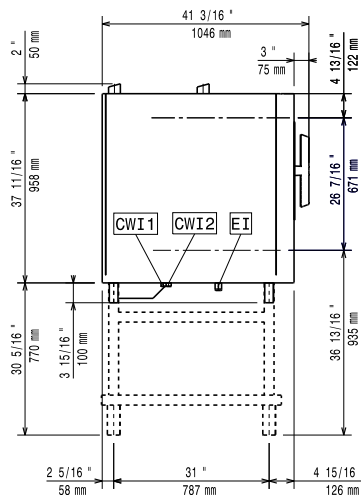
2026.02.11

• 4 säätöjalkaa 6&10 GN uuneille, laipalliset, 100-130 mm	PNC 922351	☐	• Pidike pesuainesäiliölle avoalustaan	PNC 922699	☐
• Rasvankeräysastia poistolukolla - GN 2/1 h=60mm	PNC 922357	☐	• Verkkokuviollinen grilliritilä	PNC 922713	☐
• Ritolä 8 kokonaiselle ankalle (1,8kg) - GN 1/1	PNC 922362	☐	• Paistomittarin tuki, nestemäiset aineet	PNC 922714	☐
• Lämpöhuppu 10 GN 2/1	PNC 922366	☐	• Hajuton huuva 6&10 GN 2/1 uunit	PNC 922719	☐
• GN johteikko 6 & 10 GN 2/1 uunien jalustaan, jalustan toimitus osissa	PNC 922384	☐	• Hajuton huuva, tornimallit 6&10 GN 2/1 uunit	PNC 922721	☐
• Pidike pesuainesäiliölle - seinäkiinnitys	PNC 922386	☐	• kondensoiva huuva 6&10GN 2/1 uunit	PNC 922724	☐
• USB paistomittari, 1 mittauspiste	PNC 922390	☐	• kondensoiva huuva tornimallit 6+6&10 GN 2/1 uunit	PNC 922726	☐
• IoT moduuli One Connected:lle ja SkyDuo:lle. Sisältää yhden IoT piirilevyn. Cook&Chill prosessia varten uunin ja tehojäähdytys/-pakastuskaapin yhdistämiseen. Mahdollistaa myös korikuljetinastianpesukoneen liittämisen One Connectediin.	PNC 922421	☐	• Huuva puhaltimella 6&10 GN 2/1 uunit	PNC 922729	☐
• Reititin WiFi ja LAN	PNC 922435	☐	• Huuva puhaltimella 6+6 tai 6+10 GN 2/1 uunit	PNC 922731	☐
• Höyrynoptimoija	PNC 922440	☐	• Huuva ilman puhallinta 6&10 GN 2/1 uunit	PNC 922734	☐
• Rasvankeräyssarja avoalustaan 1/1-2/1 GN (2 allasta, avaus/sulkumeکانismi tyhjennykseen)	PNC 922451	☐	• Huuva ilman puhallinta 6+6&10 GN 2/1 uunit	PNC 922736	☐
• Rasvankeräyssarja uuneille GN 1/1-2/1 (2 muovisäiliötä, liitosventtiili ja tyhjennysputki)	PNC 922452	☐	• 4 korkeaa säätöjalkaa 6&10 gn uuneille - 230-290 mm	PNC 922745	☐
• johdekehikko pyörillä 10 GN 2/1 - p65 mm	PNC 922603	☐	• Astia staattiseen kypsentämiseen, astian korkeus on 100 mm	PNC 922746	☐
• johdekehikko pyörillä 8 GN 2/1 - p80 mm	PNC 922604	☐	• Kaksipuoleinen ritilä, jonka toinen puoli on sileä ja toinen on uritettu - 400x600 mm	PNC 922747	☐
• Liukujohteikko kahvalla 6&10 GN 2/1 uunit	PNC 922605	☐	• Liitin huuvalle keskitettyyn ilmanvaihtojärjestelmään	PNC 922751	☐
• Leipomojohteikko pyörillä 10 GN 2/1 uunit - 8 x 400x600mm - p80 mm	PNC 922609	☐	• Vaunu rasvankeräyssarjalle	PNC 922752	☐
• Avoalusta GN johteikolla 6&10 GN 2/1 uunit	PNC 922613	☐	• Paineenalentaja tulovedelle	PNC 922773	☐
• Jalustakaappi GN johteikolla 6&10 GN 2/1 uunit	PNC 922616	☐	• Sähkövirran hallintajärjestelmän asennussarja - GN 6 ja GN 10 uunit	PNC 922774	☐
• Nestemäisen pesu-/huuhteluaineen annostelusarja	PNC 922618	☐	• Kondensaation jatkoputki, 370mm	PNC 922776	☐
• Asennussarja 6 GN 2/1 uuni 6&10 GN 2/1 uunin päälle - korkeus 120 mm	PNC 922621	☐	• GN - astia 1/1-20, non-stick	PNC 925000	☐
• Vaunu liukujohteikolle 6&10 GN 2/1 uuni ja tehojäähdytyskaappi	PNC 922627	☐	• GN - astia 1/1-40, non-stick	PNC 925001	☐
• Vaunu johteikolle torniuunit 6 GN 2/1 6 tai 10 GN 2/1 päällä	PNC 922631	☐	• GN - astia 1/1-60, non-stick	PNC 925002	☐
• Poistosarja rst 6&10 GN uunit - halk.=50mm	PNC 922636	☐	• Grillilevy GN 1/1, non-stick - kaksipuoleinen	PNC 925003	☐
• Poistosarja muovi 6&10 GN uunit - halk.=50mm	PNC 922637	☐	• Grilliritilä GN 1/1, non-stick	PNC 925004	☐
• Bankettivaunu 51 lautasta 10 GN 2/1 uuni ja tehojähd.kaappi - p75 mm	PNC 922650	☐	• Kananmunapelti GN 1/1, non-stick	PNC 925005	☐
• Kuivatusastia - GN 1/1 h=20mm	PNC 922651	☐	• Leipomopelti, 2 reunusta-GN 1/1, non-stick	PNC 925006	☐
• Kuivatusastia - GN 1/1 tasainen	PNC 922652	☐	• Paistoteline perunoille GN 1/1, 28 perunaa	PNC 925008	☐
• Avoalusta 6 & 10 GN 2/1 uunille, toimitus osissa	PNC 922654	☐	• GN astia 1/1 - 20 mm, non-stick - 6 kpl	PNC 925012	☐
• Lämpösuojaus 10 GN 2/1 uunit	PNC 922664	☐	• GN astia 1/1 - 40 mm, non-stick - 6 kpl	PNC 925013	☐
• Lämpösuojaus torniuunit 6+10 GN 2/1	PNC 922667	☐	• GN astia 1/1 - 60 mm, non-stick - 6 kpl	PNC 925014	☐
• Asennussarja uunin asentamiseksi seinään	PNC 922687	☐			
• Lisäjohteikko jalustaan 6&10 GN 2/1 uunit	PNC 922692	☐	Suosittelavat puhdistusaineet		
• 4 säätöjalkaa suojuksella 6&10 GN uunit - 100-115mm	PNC 922693	☐	• C25 Huuhtelu- ja kalkinpoistotabletti SkyLine uuneille, pakkauksessa on 50 tablettia	PNC OS2394	☐
			• C22 pesuainetabletti SkyLine uuneille, pakkauksessa on 100 tablettia	PNC OS2395	☐

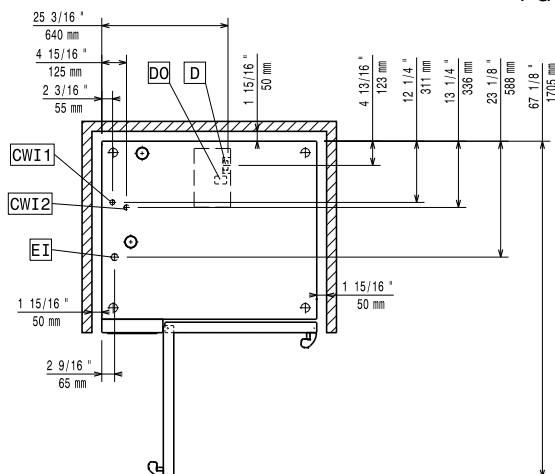
Edestä



Sivulta



CWII = Kylmän veden sisäänvalo
 CWII2 = Kylmän veden sisäänvalo 2
 D = Poisto
 DO = Ylivuotoputki
 EI = Sähköliitäntä

 Päältä
 5


Sähkö

Jännite:	380-415 V/3N ph/50-60 Hz
Liitäntäteho, maksimi:	40.1 kW
Liitäntäteho, vakio:	37.4 kW

Vesi

Tuloveden lämpötila, max:	30 °C
Vesiliitännät (sisään) "CWII-CWII2":	3/4"
Paine:	1-6 bar
Kloridit:	<85 ppm
Veden konduktiivisuus:	>50 µS/cm
Poisto "D":	50mm

Kapasiteetti

GN:	10 (GN 2/1)
Max. Kapasiteetti:	100 kg

Avaintieto

Oven saranat:	Vasemmalla
Ulkomitat, leveys:	1090 mm
Ulkomitat, syvyys:	971 mm
Ulkomitat, korkeus:	1058 mm
Ulkomitat, paino	213 kg
Nettopaino:	188 kg
Kuljetuspaino:	213 kg
Kuljetustilavuus:	1.58 m³

ISO sertifikaatit

ISO Standardit:	ISO 9001; ISO 14001; ISO 45001; ISO 50001
-----------------	---